



643-037

SE	Fritös	2
DK	Friturekoger	5
NO	Frityrkoker	8
FI	Mini deep fryer	11
UK	Deep fryer	14
DE	Fritteuse	17
PL	Frytownica.....	20
RU	фритюрница	23

INTRODUKTION

Läs noggrant igenom hela bruksanvisningen innan du börjar använda din nya fritös. Spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Vid användning av elektriska apparater är det viktigt att vidta grundläggande försiktighetsåtgärder för att minska risken för brand, elchock och/eller personskada, inklusive nedanstående:
- Läs igenom hela bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten.
- Vidrör inte heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
- Förebygg brand, elstöt och personskador genom att aldrig sänka ner sladden, stickkontakten eller själva fritösen i vatten eller annan vätska.
- Håll dig alltid i närheten, när apparater används av eller nära barn.
- Dra ut stickproppen ur väggen när fritösen inte används eller vid rengöring. Låt apparaten svalna innan du monterar eller avlägsnar delar samt före rengöring.
- Använd inte fritösen om sladden/stickproppen är trasig, om apparaten inte fungerar riktigt eller om den har skadats på något sätt. Inga delar kan servas av användaren. Reparationer får endast utföras av behörig fackman
- Använd inte apparaten utomhus.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordet/bänken eller komma i kontakt med heta ytor.
- Förlängningssladd får användas (med försiktighet) om den är märkt för samma belastning som apparaten, eller högre. Förlängningssladden får inte hänga över bordskanten så att man kan dra i eller snubbla över den.
- Ställ inte fritösen på eller i närheten av en gaslåga eller elplatta eller i en varm ugn.
- Använd inte fritösen till annat än vad den är avsedd för.
- Se till att temperaturvredet vridits till det avstängda läget innan du sätter i stickproppen i väggen. Dra ut kontakten ur väggen genom att först vrida temperaturvredet till det avstängda läget och sedan gripa tag i själva kontakten och dra ut den. Sladden får inte böjas eller vikas.
- Låt korgen svalna innan du lossar den från apparaten.
- Ställ inte apparaten på en matta eller vinylduk.
- Sätt inte på apparaten utan olja i innerskålen.
- Vidrör inte den heta oljan.
- Fyll inte skålen med annan vätska än olja. Håll aldrig vatten i oljan eftersom det kan orsaka allvarliga skador och oljan då kan stänka ut ur skålen.
- Locket kan rengöras med varmt vatten med diskmedel. Kontrollera alltid att locket är helt torrt innan du sätter tillbaka det på fritösen.
- Om det skulle bildas rök inuti fritösen ska du omedelbart dra ur elsladden och låta fritösen svalna.
- Sänk temperaturvredet till lägsta läget innan du drar ur sladden.
- Se till att det finns ordentlig ventilation där du använder fritösen.
- Fritösen kan bli mycket het när den används. Olja och fettblandningar kan fatta eld som de överhettas. - - Var ytterst noga med att aldrig lämna fritösen utan uppsikt under någon längre stund när den används. Kom ihåg att stänga av apparaten så snart tillagningen är klar.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Avlägsna locket, korgen och handtaget.
- Diska locket, korgen, handtaget, skålen och ytterhöljet i varmt vatten med diskmedel och torka torrt.
- Handtaget kan tas bort från korgen så att det är lättare att rengöra den.

SÄTTA IHOP FRITÖSEN

- Placera det yttre höljet på ett plant, värmetåligt och torrt underlag.
- Sätt i handtaget i korgen.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU FRITÖSEN

- Vi rekommenderar att du använder flytande olja som är avsedd för fritering.
- Kontrollera att apparaten är avstängd. Tillsätt olja långsamt tills önskad nivå uppnåtts (mellan minimi- och maximistrecken)
- Ställ temperaturvredet på önskad temperatur. Sätt på fritösen.
- Medan oljan värms upp tänds de gröna lamporna "POWER" och "HEAT" . När oljan har nått önskad temperatur, slocknar lampan "HEAT". Termostaten kommer att kopplas på och stängas av som tecken på att oljan värms upp och att den har nått önskad temperatur.
- För att få bästa resultat ska du vänta tills rätt temperatur har uppnåtts innan du lägger i det som ska friteras.
- Placera det som ska friteras i korgen. Fäst handtaget på korgen och sänk försiktigt ned den i oljan.
- Se upp för stänkande olja.
- Stäng alltid av apparaten och dra ur sladden när du är klar och när apparaten inte används.
- Om du vill använda fett i fast form, ska du ställa temperaturvredet på lägsta läge. Skär fett i kuber på ca 15-20 mm. Koppla på fritösen och vrid på temperaturvredet tills lampan tänds.
- När lampan slocknar vrid du på vredet igen tills lampan tänds. Upprepa tills allt fett har smält. När fett har smält kan du

ställa temperaturvredet på önskad tillagningstemperatur.

- Var försiktig så att du inte tillsätter för mycket fast fett och kontrollera att nivån ligger mellan minimi- och maximistrecken. När fritösen har svalnat stelnar den här typen av fett.

RENGÖRING

- Dra ur sladden från eluttaget.
- Vänta tills apparaten har svalnat helt innan du rengör den.
- Använd inga starka rengöringsmedel eller slipande trasor/vätskor. Det kan skada fritösen. Rengör fritösen med varmt vatten med diskmedel. Det går lättare om du låter delarna ligga i blöt en stund.
- Torka alla delarna noggrant.
- Byt regelbundet ut oljan.

FÖRVARING

- Det går att förvara apparaten med olja i. Kontrollera att locket sitter på ordentligt så att det inte kommer in damm i oljan.

TIPS FÖR MILJÖN

När en produkt innehållande elektronik inte längre fungerar, bör den skrotas med så liten påverkan som möjligt på miljön. Fritösen tas om hand enligt gällande miljölagstiftning, i de flesta fall innebär det att lämna den bland elektronikskrotet på sopstationen.

GARANTIN GÄLLER INTE

1. Om du inte har följt ovanstående anvisningar.
2. Om apparaten har använts på ett felaktigt sätt, om den blivit utsatt för våld eller om den blivit skadad på något annat sätt.
3. Om apparaten har reparerats eller ändrats på något sätt av person utan behörighet.
4. Om apparaten har skadats till följd av fel på elnätet.

På grund av vårt fortlöpande utvecklingsarbete både vad gäller funktion och design av våra produkter, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående meddelande.

IMPORTÖR:

Adexi Group

Med reservation för tryckfel.

INTRODUKTION

For at De kan få mest glæde af Deres nye frituregryde, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før De tager apparatet i brug. Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at opfriske apparatets funktioner.

ALMINDELIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Læs instruktionerne grundigt.
- Berør aldrig de varme dele på apparatet.
- Nedsænk aldrig gryden eller stikket i nogen former for væske.
- Apparatet bør placeres uden for børns rækkevidde, og små børn bør holdes under opsyn når apparatet er i brug.
- Lad aldrig ledningen fra apparatet hænge ud over bordkanten så børn kan nå den.
- Sæt apparatet bagest på køkkenbordet.
- Tag stikket ud af stikkontakten ved rengøring, eller når apparatet ikke er i brug.
- Hvis ledningen, stikket eller selve apparatet skulle blive beskadiget, forsøg da ikke selv at reparere skaden, men henvend Dem til en fagmand for reparation, da der skal anvendes specialværktøj.
- Brug kun apparatet indendørs.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i berøring med varmekilder såsom kogeplader, kogeapparater m.v., da dette kan beskadige ledningen.
- Sørg også for at friturekogerens varme overflader ikke kommer i kontakt med brændbare ting såsom gardiner, duge og lignende.
- Apparatet må kun anvendes til det, det er fremstillet til og må aldrig tændes uden at der er påfyldt olie.
- Tilsæt aldrig vand til olien. Dette er yderst farligt og kan få olien til at sprøjte voldsomt ud af karret.
- Dette apparat bør kun betjenes af voksne. Børn bør ikke lege med apparatet.
- Undgå kontakt med varm olie.
- Det er meget vigtigt altid at holde denne friture ren, da den kommer i forbindelse med madvarer.
- Hvis brug af forlængerledning er nødvendig, skal man være forsigtig med placeringen af forlængerledningen, så der ikke er risiko for at man snubler over den.
- Hvis røg eller gnister opstår i apparatet skal ledningen tages ud af stikkontakten med det samme. Indlever apparatet til en autoriseret servicemand for reparation.
- Apparatet må ikke tildækkes.
- Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af efter brug og inden rengøring.
- Låget kan rengøres i varmt sæbevand. Vær altid opmærksom på at låget er helt tørt før det sættes tilbage på frituregryden.
- Yderkabinettet, karret, låget, kurven og håndtaget kan rengøres i varmt sæbevand.
- Frituregryden kan nå meget høje temperaturer under brug. Olie og fedt kan antændes ved overophedning. Vær meget opmærksom på ikke at efterlade apparatet når det er tændt. Sluk for apparatet lige så snart tilberedningen er færdig.

FØR FØRSTE ANVENDELSE

- Fjern låget, tøm karret for alt.
- Rengør låget, karret, håndtaget, kurven og yderkabinettet med en hårdt opvreden klud med varmt sæbevand og tør dem grundigt.
- Håndtaget kan tages af kurven ved at klemme det sammen og trække det af, for lettere rengøring.
- Kabinettet med varmelegeme må ikke nedsænkes i nogen former for væske.

BRUG AF FRITUREGRYDEN

- Det anbefales at der kun bruges olie, som anbefales til friturestegning.
- Vær sikker på at apparatet er slukket. Hæld forsigtigt olien i frituregryden indtil det ønskede niveau er opnået. Niveauret skal være et sted mellem min og max indikationerne i karret.
- Sæt temperaturknappen til den ønskede temperatur. Tænd for apparatet på stikkontakten.
- Når olien begynder at blive varmet op, lyser "POWER" og "HEAT" lamperne. Når olien har nået den valgte temperatur, slukker "HEAT" lampen. Termostaten vil tænde og slukke under brug, hvilket blot betyder at den opretholder den valgte temperatur.
- Det anbefales at man ikke tilsætter maden før den valgte temperatur er opnået.
- Placér maden forsigtigt i kurven. Med håndtaget fastgjort på kurven, nedsættes kurven i frituregryden.

OBS ! Vær forsigtig da olien kan sprøjte en smule.

- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

- Hvis det ønskes at bruge Palmin, sættes temperaturknappen til den laveste position. Skær Palminen ud i terninger i størrelsen 15-20 mm. Tænd for frituregryden og drej temperaturknappen indtil kontrollampen tænder. Når lampen slukker drejes temperaturknappen igen indtil lyset tænder. Fortsæt med denne procedure indtil alt Palminen er smeltet. Når Palminen er smeltet kan temperaturknappen sættes på den ønskede temperatur.
- Vær opmærksom på ikke at påfylde for meget Palmin, og vær altid sikker på at niveauet er mellem min og max indikationerne. Efter at frituregryden er afkølet vil Palminen være størknet.

RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Tøm gryden for fedtstof.
- Vær sikker på at frituregryden er helt afkølet inden rengøring påbegyndes.
- Anvend ingen former for skurepulver, slibende eller stærke rengøringsmidler.
- Rengør apparatet i varm sæbevand. Det vil hjælpe hvis man lægger kurven i blød i et stykke tid.
- Ydre kabinet kan rengøres med en tør klud.
- Tør alle delene grundigt.
- Skift olie jævnligt.

OPBEVARING

- Vent med at stille frituregryden væk indtil den er helt afkølet
- Frituregryden kan opbevares indeholdene olie. Vær opmærksom på at låget er placeret korrekt for at undgå at der kan komme støv/skidt ned til olien.

MILJØTIPS

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i din kommune, men i de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation

GARANTIE GÆLDER IKKE

1. Hvis ovennævnte ikke iagttages.
2. Hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold, eller lidt anden form for overlast.
3. Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet.
4. Fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel. Vi tager forbehold for trykfejl.

IMPORTØR:

Adexi Group

NO

INNLEDNING

For å få best mulig nytte av friturekokeren bør du lese nøye gjennom bruksanvisningen og gjøre deg kjent med apparatet før du begynner å bruke det.

Ta vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Ved bruk av elektriske apparater må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller personskade:
- Les hele bruksanvisningen før bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene.
- Legg aldri ledningen, støpselet eller apparatet i vann eller annen form for væske. På den måten kan du unngå brann, elektriske støt og personskade.
- Når apparatet brukes av eller i nærheten av barn, er det viktig å være spesielt oppmerksom.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når friturekokeren ikke er i bruk og før rengjøring. Friturekokeren skal avkjøles før du monterer eller demonterer deler samt før den skal rengjøres.
- Bruk aldri en friturekoker som ikke virker som den skal, som har skadet ledning eller støpsel eller annen form for skade. Dersom en eller flere deler er skadet, må du henvende deg til fagfolk. Reparasjoner skal kun utføres av autorisert personale.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i klem ved bordkanten eller kommer i kontakt med varme overflater.
- Hvis du bruker skjøteledning, må du sjekke at spenningen i apparatet ikke overskrider spenningen i strømforsyningen. Skjøteledningen må ikke henge utover benken eller bordkanten, da det da er fare for å snuble i den og/eller trekke den ut ved et uhell.
- Plasser aldri apparatet i nærheten av varmekilder som ovner, komfyrer osv.
- Denne friturekokeren skal kun brukes i private husholdninger.
- Slå av termostaten før du plugger støpselet i stikkkontakten. Slå av termostaten og trekk støpselet ut av stikkkontakten. Ikke rykk i eller vri på ledningen.
- La kurven avkjøles før du tar den ut av hovedenheten.
- Sett aldri apparatet på et teppe eller en vinylduk.
- Slå aldri friturekokeren på uten at det er olje i skålen.
- Unngå kontakt med varm olje.
- Ikke fyll skålen med annet enn olje. Ha aldri vann i oljen, da dette kan forårsake alvorlig personskade på grunn av oljesprut.
- Lokket kan rengjøres i varmt såpevann. Kontroller alltid at lokket er helt tørt før du setter det på plass på friturekokeren.
- Hvis det oppstår røyk i apparatet, skal du straks trekke ut kontakten og la apparatet avkjøles.
- Før du trekker støpselet ut av stikkkontakten, vris termostaten til laveste posisjon.
- Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet når du bruker friturekokeren.
- Friturekokeren kan bli svært varm under bruk. Olje og fett kan ta fyr ved overoppheting.
- Bruk aldri friturekokeren over lang tid om gangen. Husk å slå av apparatet så snart maten er ferdig.

FØR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

- Ta av lokket, kurven og håndtaket.
- Rengjør lokket, kurven, håndtaket, skålen og beholderen i varmt såpevann og tørk godt.
- Håndtaket kan fjernes fra kurven for å gjøre rengjøringen lettere.

MONTERING AV FRITYRKOKEREN

- Plasser beholderen på en varmebestandig, tørr og plan overflate.
- Fest håndtaket på kurven.

BRUK AV FRITYRKOKEREN

- Vi anbefaler at du bruker flytende olje som er anbefalt til frituresteking.
- Kontroller at apparatet er slått av. Hell oljen forsiktig i frityrkokeren til det ønskede nivået er nådd (mellom min- og max-indikatorene).
- Vri termostaten til ønsket temperatur. Slå på apparatet.
- Når oljen varmes opp, lyser lampene "POWER" og "HEAT". Når oljen når den ønskede temperaturen, slukker "HEAT". Termostatlampen tennes og slukkes under bruk, noe som viser at frityrkokeren opprettholder den valgte temperaturen.
- Vent med å tilsette maten til apparatet har oppnådd riktig temperatur. Slik oppnår du det beste resultatet.
- Legg maten som skal friturestekes, i kurven. Senk kurven forsiktig i oljen ved å ta tak i håndtaket.
- Husk at oljen kan sprute!
- Slå alltid av apparatet og trekk ut kontakten etter bruk eller når frityrkokeren skal stå uten tilsyn.
- Hvis du ønsker å bruke fett i fast form, skal termostaten stilles til laveste posisjon. Kutt fettene i terninger på 15–20 mm. Slå på frityrkokeren og vri på termostaten til kontrollampen lyser.

- Når dette lyser slukker, vrir du på velgeren til det lyser igjen. Gjenta denne fremgangsmåten til alt fett er smeltet. Nå skal termostaten vris til ønsket tilberedningstemperatur.
- Pass på at du aldri tilsetter for mye fett og at nivået alltid holdes seg mellom min- og max-indikatorene. Denne typen fett stivner når frityrkokeren avkjøles.

RENGJØRING

- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Vent til frityrkokeren er helt avkjølt før du begynner rengjøringen.
- Ikke bruk noen form for skurepulver eller slipende eller sterke rengjøringsmidler. Rengjør frityrkokeren med varmt såpevann. Legg delene i bløt en stund for å fjerne fastsittende smuss.
- Tørk alle delene godt.
- Skift olje regelmessig.

OPPBEVARING

- Det kan være olje i frityrkokeren under oppbevaring. Pass på at lokket sitter som det skal for å unngå at det kommer støv i oljen.

MILJØTIPS

Når et elektronisk produkt ikke virker lenger, bør det bortskaffes på en miljøvennlig måte. Produktet skal avhendes i henhold til lokale miljøbestemmelser. I de fleste tilfeller kan det leveres hos din lokale gjenvinningsstasjon.

GARANTIE GJELDER IKKE:

1. Dersom punktene ovenfor ikke er fulgt.
2. Dersom det ikke er utført anbefalt vedlikehold på apparatet eller dersom apparatet er blitt utsatt for hard behandling eller skadet på annet vis.
3. Dersom apparatet er blitt reparert eller endret på noen måte av uautoriserte personer.
4. For feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømforsyningsnettet.

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre, både med hensyn til funksjonalitet og design, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

Det tas forbehold om trykkfeil.

IMPORTØR:

Adexi Group

JOHDANTO

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ja tutustu uuteen rasvakeittimeesi ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Säilytä käyttöohjeet myöhempää tarvetta varten.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

- Noudata aina yleisiä turvallisuusohjeita, kun käytät sähkölaitetta. Näin ehkäiset tulipalon, sähköiskun ja/tai ruumiinvamman vaaraa. Varmista seuraavat:
 - Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä.
 - Älä koske kuumiin pintoihin. Tartu rasvakeittimeen ja sen osiin kädensijoista.
 - Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai keittintä veteen tai muuhun nesteeseen. Näin ehkäiset tulipalon, sähköiskun ja ruumiinvamman vaaraa.
 - Valvo laitteen käyttöä huolellisesti, jos sitä käyttävät lapset tai jos sitä käytetään lasten lähettyvillä.
 - Irrota rasvakeitin virtalähteestä, kun et käytä laitetta tai ennen kuin puhdistat sen. Anna keittimen jäähtyä, ennen kuin asennat siihen osia tai irrotat niitä ja ennen kuin puhdistat laitteen.
 - Älä käytä rasvakeitintä, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on esiintynyt vika tai se on vaurioitunut jollain tavalla. Rasvakeittimessä ei ole käyttäjän korjattavissa olevia osia. Laitteen saa korjata vain pätevä huoltoasentaja.
 - Älä käytä laitetta ulkona.
 - Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Jatkojohtoa käytettäessä on noudatettava varovaisuutta. Lisäksi on varmistettava, että johtoon merkityt sähköarvot vähintäänkin vastaavat tämän laitteen sähköarvoja. Jatkojohtoa ei saa jättää roikkumaan tason tai pöydän reunalta, jottei kukaan kompastu siihen tai vedä laitetta lattialle.
- Älä aseta laitetta kuumalle liedelle tai kuumaan uuniin tai niiden läheisyyteen.
- Älä käytä rasvakeitintä muuhun kuin kotitalouskäyttöön, johon se on tarkoitettu.
- Varmista, että virta on katkaistu lämpötilanvalitsimesta, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan. Kun irrotat keittimen sähköverkosta, kytke virta pois lämpötilanvalitsimesta, tartu pistokkeeseen ja vedä sitten pistoke irti pistorasiasta.. Älä koskaan vedä tai taivuta virtajohtoa.
- Anna korin jäähtyä, ennen kuin irrotat sen keittimestä.
- Älä käytä keitintä maton tai vinyylipöytäliinan päällä.
- Älä käynnistä laitetta, jos säiliössä ei ole öljyä.
- Älä kosketa kuumaa öljyä.
- Älä lisää säiliöön muuta nestettä kuin öljyä. Älä sekoita öljyyn vettä, sillä se aiheuttaa vaaratilanteen ja öljy roiskuu ulos säiliöstä.
- Kannen voi pestä kuumassa pesuainevedessä. Tarkista, että kansi on täysin kuiva, ennen kuin asetat sen keittimen päälle.
- Jos laite savuaa, irrota virtajohto välittömästi ja anna laitteen jäähtyä.
- Aseta lämpötilanvalitsin ala-asentoon, ennen kuin irrotat pistokkeen pistorasiasta.
- Huolehdi, että laitteen ympärillä on hyvä ilmanvaihto käyttäessäsi sitä.

- Rasvakeittimen lämpötila voi käytettäessä nousta erittäin korkeaksi. Öljy- ja rasvavalmisteet voivat ylikuumentuessaan syttyä tuleen. Huolehdi, ettet koskaan jätä rasvakeitintä päälle pitkäksi aikaa. Muista katkaista laitteesta virta välittömästi, kun olet lopettanut ruoan valmistuksen.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista kansi, kori ja kahva.
- Pese kansi, kori, kahva, säiliö ja ulkosuojus kuumalla pesuainevedellä ja kuivaa ne huolellisesti.
- Kahvan voi irrottaa korista puhdistuksen helpottamiseksi.

RASVAKEITTIMEN KOKOAMINEN

- Aseta ulkosuojus lämmönkestävälle, kuivalle ja tasaiselle pinnalle.
- Kiinnitä kahva koriin.

RASVAKEITTIMEN KÄYTTÖ

- Suosittelemme, että käytät rasvakeittimessä nestemäistä öljyä.
- Varmista, että laitteen virta on katkaistu. Lisää keittimeen hitaasti öljyä, kunnes öljyn pinta on vaaditulla tasolla (vähimmäis- ja enimmäismäärää osoittavien merkintöjen välissä).
- Aseta lämpötilan säätönuppi haluamasi lämpötilan kohdalle. Kytke laitteeseen virta.
- Öljyn kuumentuessa "POWER"- ja "HEAT"-merkkivalo palaa. Kun öljy on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, "HEAT"-valo sammuu. Lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu sen mukaan, lämmittääkö laite yhä öljyä vai onko asetettu lämpötila jo saavutettu.
- Jotta saavuttaisit parhaan tuloksen, odota aina, kunnes laite on saavuttanut oikean lämpötilan, ennen kuin aloitat ruoan paistamisen.
- Pane paistettava ruoka varovasti koriin. Laske kori varovasti öljyyn. Kahvan on oltava kiinnitettynä koriin.
- Varo roiskuttamasta kuumaa öljyä.

- Katkaise laitteesta aina virta ja irrota virtajohto pistorasiasta käytön jälkeen tai silloin, kun et valvo laitteen toimintaa.
- Jos haluat käyttää kiinteää rasvaa, käännä lämpötilan säätönuppi alasentoon. Pilko kiinteä rasva 15–20 mm:n kuutioiksi. Kytke rasvakeittimeen virta ja kierrä lämpötilanvalitsinta, kunnes valo syttyy.
- Valon sammuttua kierrä valitsinta uudestaan, kunnes valo jälleen syttyy. Toista tämä toimenpide, kunnes kaikki rasva on sulanut. Kun rasva on sulanut, lämpötilanvalitsin voidaan asettaa toivottuun kypsennyslämpötilaan.
- Huolehdi, ettei kiinteää rasvaa ole liikaa, ja varmista, että rasvan pinta on vähimmäis- ja enimmäismäärää osoittavien merkkien välissä. Kun rasvakeitin on jäähtynyt, tämän tyyppinen rasva jähmettyy.

PUHDISTUS

- Irrota rasvakeitin pistorasiasta.
- Odota, että laite on täysin jäähtynyt, ennen kuin puhdistat sen.
- Älä käytä vahvoja puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusliinoja tai -nesteitä, sillä ne voivat vahingoittaa rasvakeitintä. Puhdista keitin lämpimällä pesuainevedellä. Lika voi irrota helpommin, jos liotat osia hetken aikaa.
- Kuivaa kaikki osat huolellisesti.
- Vaihda öljy säännöllisesti.

SÄILYTYS

- Voit säilyttää laitetta ilman, että öljyä tarvitsee poistaa laitteesta. Varmista, että kansi on asetettu kunnolla paikalleen, jotta öljyyn ei pääse pölyä.

YMPÄRISTÖN HUOMIOIMINEN

Kun elektroninen laite ei enää ole käyttökelpoinen, se on hävitettävä siten, että ympäristölle aiheutuu mahdollisimman vähän haittaa. Laite on hävitettävä paikallisten säännösten mukaisesti. Sähkölaitteet voi usein toimittaa paikalliseen kierrätyskeskukseen.

TAKUU EI KATA VAURIOITA, JOS:

1. edellä mainittuja ohjeita ei ole noudatettu,
2. laitetta on käytetty vastoin ohjeita, laitteen käsittelyssä on käytetty liikaa voimaa tai laite on muulla tavoin vaurioitunut
3. laitetta on korjannut tai sen rakennetta on muuttanut sellainen henkilö, jolla ei ole asianmukaista valtuutusta
4. viat johtuvat sähköverkon vioista.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi varaamme itsellemme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

Emme vastaa painovirheistä.

MAAHANTUOJA:

Adexi Group

INTRODUCTION

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new deep fryer before using for the first time.

Please retain this manual for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or personal injury, including the following:
 - Read all instructions before using.
 - Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 - To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
 - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 - When not in use and before cleaning, be sure to disconnect the deep fryer by moving plug from electric outlet. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the deep fryer
 - Do not operate with a damaged cord or plug or after the deep fryer malfunctions or has been damaged in any manner. There are no user serviceable parts. Repair can only be made by authorized personnel
 - Do not use outdoors.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
 - An extension cord may be used with care; however, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance. Extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled or tripped over.
 - Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use this deep fryer for other than intended household use.
- Be sure that the temperature selector is off, before plugging cord into outlet. To disconnect, turn the temperature selector off, then remove plug by gripping plug body and pulling it from the outlet. Never yank or twist the cord.
- Allow basket to cool before removing it from main unit.
- Do not use on carpet or vinyl table cloth.
- Do not energize unit without oil in the bowl.
- Do not get in contact with hot oil.
- Do not fill bowl with liquid other than oil. Do not immerse water in the oil, this will cause serious danger and the oil will be spitting out of the bowl.
- The lid can be cleaned in hot soapy water. Always ensure that the lid is completely dry before replacing the lid onto the fryer.
- If smoke should occur in the appliance, immediately unplug the appliance and let it cool off.
- Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to the lowest position.
- Provide proper ventilation when using the appliance.
- The deep fryer can reach very high temperatures when in use. Oil and fat preparations might catch fire if overheated. - - Be highly careful never to leave your deep fryer in use for a long period of time. Remember to turn off the appliance as soon as the preparation is finished.

BEFORE FIRST USE

- Remove the lid, basket, handle.
- Clean the lid, basket, handle, bowl and the outer jacket in hot soapy water and dry thoroughly.
- The handle can be removed from the basket for easier cleaning.

ASSEMBLING OF THE DEEP FRYER

- Place the outer jacket on a heat resistant dry level surface.
- Insert the handle in the basket.

USING YOUR DEEP FRYER

- We advise that you use liquid oil, which is recommended for deep fat frying.
- Ensure the appliance is switched off. Slowly add the oil to the fryer until the required level is reached (between the minimum and the maximum indications)
- Set the temperature control knob to the temperature you require. Switch on the appliance.
- When the oil is heating, the “POWER” and “HEAT” light will be illuminated. When the oil reaches the set temperature, the “HEAT” light will go out. The thermostat will cycle on and off to indicate when the appliance is heating the oil and when the desired oil temperature has been reached.
- For best results, always wait until the appliance is at the correct temperature before adding food.
- Place the food to be fried carefully in the basket. With the handle attached to the basket, gently lower the basket into the oil.
- Be very careful of spitting hot oil.
- Always switch off the appliance and unplug from the power supply after use or whilst unattended.

- Should you wish to use solid fat, turn the temperature knob to its lowest position. Cut the solid fat into cubes of size 15-20 mm. Switch on the deep fryer and rotate the temperature dial until the light comes on.
- After the light goes off, rotate the dial again until it comes on. Repeat this until all the oil is melted. After all the oil is melted, the temperature dial can be set to the desired cooking temperature.
- Be careful, never to add too much solid fat and always ensure that the level is between the minimum and maximum indication. After the fryer has cooled, this type of fat will solidify.

CLEANING

- Unplug the deep fryer.
- Wait until the unit is completely cool before cleaning.
- Do not use strong detergents or abrasive cloths/liquid, as this will damage the deep fryer. Clean the fryer with warm soapy water. It may help to soak the parts for a short time.
- Thoroughly dry all parts.
- Change the oil regularly.

STORING

- The unit can be stored with the oil inside. Ensure that the lid is positioned correctly to avoid dust getting into the oil.

ENVIRONMENTAL TIP

An electronic appliance should, when it is no longer capable of functioning be disposed with least possible environmental damage. The appliance should be disposed according to the local regulations in your municipality, in most cases you can discharge the appliance at your local recycling center.

THE WARRENTY DOES NOT COVER

1. If the above points have not been observed.
2. If the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
3. If the appliance has been repaired or modified or changed in any way by any person not properly authorized.
4. For malfunctions, which are due to failure in the mains, supply.

Owing to our constant development of our products on both functionality and design we reserve the right to change the product without preceding notice.

We take reservation for printing errors.

IMPORTER:

Adexi Group

EINLEITUNG

Bevor Sie Ihre neue Fritteuse in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sind stets grundlegende Sicherheitsmaßregeln zu beachten, um das Brand-, Stromschlag- und Verletzungsrisiko zu minimieren:
- Vor der Benutzung sämtliche Anweisungen lesen.
- Heiße Oberflächen nicht berühren. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen an.
- Kabel, Stecker und Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen – Brand- und Verletzungsgefahr!
- Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine ständige Beaufsichtigung erforderlich.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät reinigen wollen oder längere Zeit nicht betreiben. Das Gerät muss vor dem Reinigen bzw. Auseinandernehmen abkühlen.
- Fritteuse nicht verwenden, wenn Gerät oder Kabel beschädigt sind oder das Gerät Fehlfunktionen aufweist. Das Gerät enthält keine wartbaren Teile. Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Nicht im Freien benutzen
- Das Kabel nicht über die Tischkante hängen oder heiße Flächen berühren lassen.
- Verlängerungskabel müssen mindestens die gleichen Leistungsdaten aufweisen wie das Gerät. Verlängerungskabel nicht über Tischkanten oder an Stellen verlegen, an denen Personen darüber stolpern können.
- Gerät nicht auf, neben oder in einen Gas- oder Elektroherd stellen.
- Fritteuse nur für normale Haushaltszwecke benutzen.
- Der Temperaturregler muss ausgeschaltet sein, bevor das Gerät an eine Netzsteckdose angeschlossen wird. Vor dem Trennen der Netzverbindung den Temperaturregler ausschalten und das Kabel am Stecker aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie nicht direkt am Kabel und verdrehen Sie das Kabel nicht.
- Der Korb darf erst nach dem Abkühlen aus der Fritteuse genommen werden.
- Gerät nicht auf einem Teppich oder einem Tisch mit PVC-Tischtuch betreiben.
- Das Gerät erst einschalten, nachdem das Öl eingefüllt wurde.
- Kontakt mit heißem Öl vermeiden.
- Der Behälter darf ausschließlich mit Öl gefüllt werden – keine anderen Flüssigkeiten verwenden. Dem Öl kein Wasser zusetzen, da sonst heißes Öl aus dem Gerät spritzt und schwere Verletzungen hervorrufen kann.
- Der Deckel kann mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Vor dem Aufsetzen des Deckels immer prüfen, dass der Deckel vollständig trocken ist.
- Sollte Rauch aus dem Gerät austreten, sofort das Gerät vom Netz trennen und abkühlen lassen.
- Vor dem Ziehen des Netzsteckers den Temperaturregler ganz nach unten drehen.

- Das Gerät muss ausreichend belüftet werden.
- Im Betrieb erreicht die Fritteuse sehr hohe Temperaturen. Lebensmittel mit hohem Öl- oder Fettgehalt können bei Überhitzung Feuer fangen.
- Die Fritteuse darf nicht ohne Unterbrechungen über einen längeren Zeitraum betrieben werden. Sobald der Korbinhalt frittiert ist, sollte die Fritteuse wieder ausgeschaltet werden.
- Gehen Sie beim Hinzufügen der Lebensmittel vorsichtig vor. Tauchen Sie den mit Lebensmitteln gefüllten Korb nur langsam in das Ölbad.
- Vorsicht – das heiße Öl kann spritzen.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Frittieren oder wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Falls Sie statt Öl lieber festes Fett verwenden möchten, muss der Temperaturregler in die unterste Position gedreht werden. Teilen Sie die Fettmasse in Einzelstücke von je 15 bis 20 mm Kantenlänge auf. Schalten Sie die Fritteuse ein und drehen Sie den Temperaturregler, bis die Anzeige leuchtet.

VOR DER INBETRIEBNAHME

- Deckel, Korb und Griff abnehmen.
- Deckel, Korb, Griff und Topf in heißem Seifenwasser reinigen und trocken wischen.
- Der Korbgriff lässt sich zum Reinigen abnehmen.

ZUSAMMENBAU DER FRITTEUSE

- Fritteuse auf eine wärmebeständige, trockene und gerade Oberfläche stellen.
- Griff am Korb anbringen.

BETRIEB DES GERÄTS

- Verwenden Sie frittiergeeignetes Öl.
- Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse ausgeschaltet ist. Füllen Sie das Öl langsam in das Gerät, bis der gewünschte Ölstand erreicht ist (zwischen der Mindest- und der Höchstfüllmarke).
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Schalten Sie das Gerät ein.
- Während das Öl erwärmt wird, leuchten die Anzeigen „POWER“ und „HEAT“. Sobald das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Anzeige „HEAT“. Ein Thermostat sorgt für die Einhaltung der eingestellten Temperatur. Er schaltet die Heizung je nach Bedarf ein oder aus.
- Die besten Ergebnisse erreichen Sie, wenn Sie die Lebensmittel erst zugeben, sobald die eingestellte Temperatur erreicht worden ist.

- Wenn die Anzeige erlischt, drehen Sie den Regler erneut, bis die Anzeige wieder leuchtet. Wiederholen Sie den Vorgang mehrmals, bis das Fett komplett geschmolzen ist. Anschließend können Sie die gewünschte Frittiertemperatur einstellen.
- Geben Sie nie zuviel Fett in den Behälter und achten Sie darauf, dass der Füllstand immer zwischen der Mindest- und Höchstmarke liegt. Nach dem Abkühlen der Fritteuse erhärtet das Fett wieder.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Die Reinigung darf erst nach vollständigem Abkühlen des Geräts beginnen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und Reinigungstücher verwenden, da sonst die Fritteuse beschädigt wird. Die Fritteuse mit warmen Seifenwasser reinigen. Nach Möglichkeit sollten die einzelnen Teile für kurze Zeit vollständig in Seifenwasser getaucht werden.
- Anschließend alle Teile sorgfältig trocknen.
- Das Öl regelmäßig austauschen.

AUFBEWAHRUNG

- Das Öl kann während der Lagerung im Gerät verbleiben. Achten Sie darauf, dass der Deckel geschlossen ist, da sonst Staub und Schmutz in die Fritteuse gelangen können.

UMWELTTIPP

Defekte Elektrogeräte sind umweltfreundlich zu entsorgen. Befolgen Sie die an Ihrem Wohnort geltenden Bestimmungen; meist können Elektrogeräte bei einer örtlichen Recyclingstelle abgegeben werden.

DIE GARANTIE ERLISCHT

1. wenn die obigen Hinweise nicht befolgt wurden
2. bei nicht ordnungsgemäßer Wartung, bei Beschädigung durch unsachgemäße Behandlung oder Beschädigungen sonstiger Art
3. wenn das Gerät von einer nicht autorisierten Person repariert oder verändert wurde
4. wenn Fehlfunktionen des Geräts auf einen Sicherheitsausfall zurückzuführen sind.

Unsere Produkte werden kontinuierlich weiterentwickelt und verbessert. Produktänderungen ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

IMPORTEUR:

Adexi Group

WPROWADZENIE

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zapoznać się z nową frytownicą.

Zaleca się zachowanie instrukcji i odwoływanie się do niej w razie potrzeby.

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia elektrycznego lub obrażeń ciała, podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać wymienionych poniżej podstawowych zasad bezpieczeństwa:
- Przed użyciem przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Nie dotykaj gorących elementów urządzenia. Używaj uchwytów lub gatek.
- W celu uniknięcia pożaru, porażenia elektrycznego lub obrażeń ciała nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani całego urządzenia w wodzie lub w innym płynie.
- Jeśli urządzenie jest obsługiwane przez dzieci lub w ich pobliżu, zachowaj szczególną ostrożność.
- Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed przystąpieniem do jego czyszczenia, należy odłączyć je od źródła zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazda elektrycznego. Przed montażem lub demontażem poszczególnych części lub przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ostygnięcie.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką sieciową ani w przypadku niesprawności lub uszkodzenia samego urządzenia. Urządzenie nie zawiera elementów przeznaczonych do samodzielnej naprawy przez użytkownika. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez personel autoryzowanego punktu serwisowego.
- Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu.
- Przewód nie powinien zwiasać na krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.
- Przy zachowaniu odpowiednich środków ostrożności, do zasilania urządzenia można wykorzystać przedłużacz, którego parametry elektryczne powinny być przynajmniej takie, jak parametry elektryczne niniejszego urządzenia. Nie wolno dopuścić, aby przewód przedłużacza zwiął się w taki sposób, że mógłby zostać przypadkowo pociągnięty lub zaczepiony.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na lub w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych ani w nagrzanym piekarniku.
- Frytownicy należy używać wyłącznie w sposób zgodny z przeznaczeniem.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazda sieciowego sprawdź, czy regulator temperatury znajduje się w pozycji wyłączonej. W celu odłączenia przewodu sieciowego ustaw regulator temperatury w pozycji wyłączonej, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazda. Nie ciągnij za przewód ani go skręcaj.
- Przed wyjęciem koszyka odczekaj, aż ostygnie.
- Nie stawiaj urządzenia na dywanie ani na winylowym obrusie.
- Nie włączaj zasilania, gdy w zbiorniku nie ma oleju.
- Unikaj kontaktu z gorącym olejem.
- Nie wypełniaj zbiornika płynami innymi niż olej. Uważaj, żeby do zbiornika z olejem nie dostała się woda - spowoduje to poważne zagrożenie i rozpryskiwanie oleju ze zbiornika.

- Pokrywę należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Przed ponownym zamontowaniem pokrywy należy upewnić się, że jest zupełnie sucha.
- Jeśli z frytownicy zacznie wydobywać się dym, natychmiast odłącz zasilanie i zaczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Przed wyłączeniem wtyczki z gniazda sieciowego ustaw regulator temperatury na najniższą wartość.
- Podczas korzystania z urządzenia należy zapewnić właściwą wentylację.
- Frytownica może podczas działania osiągać bardzo wysokie temperatury. Przegrzanie olejów i innych tłuszczów może prowadzić do powstania ognia. Uważaj, żeby nie zostawiać urządzenia włączonego przez długi czas. Nie zapomnij o wyłączeniu frytownicy po zakończeniu smażenia.
- Ustaw pokrętko regulacji temperatury na odpowiednią wartość. Włącz urządzenie.
- Podczas podgrzewania oleju zaświecą się lampki „POWER” i „HEAT”. Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka „HEAT” zgaśnie. Termostat będzie się na zmianę włączał i wyłączał – podczas podgrzewania oleju i po osiągnięciu żądanej temperatury oleju.
- W celu uzyskania jak najlepszych rezultatów, składniki spożywcze należy zanurzyć w oleju dopiero po jego nagraniu do właściwej temperatury.
- Ostrożnie umieść składniki spożywcze w koszyku. Delikatnie zanurz koszyk w oleju, trzymając za uchwyt przymocowany do koszyka.
- Uważaj, żeby gorący olej nie rozpryskiwał się.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego po zakończeniu smażenia oraz kiedy urządzenie pozostaje bez nadzoru.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdejmij pokrywę, uchwyt, wyjmij koszyk.
- Umyj pokrywę, koszyk, uchwyt, miskę i zewnętrzną osłonę urządzenia w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu i dokładnie osusz elementy urządzenia.
- Możliwe jest zdjęcie uchwytu, co ułatwi czyszczenie urządzenia.

MONTAŻ FRYTOWNICY

- Zewnętrzną osłonę umieść na żaroodpornej, równej i suchej powierzchni.
- Zamontuj uchwyt koszyka.

UŻYWANIE FRYTOWNICY

- Używaj jedynie oleju zalecanego do głębokiego smażenia.
- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone. Powoli wlewaj olej do frytownicy, aż do wymaganego poziomu (między wskaźnikami minimum i maksimum)
- Uważaj, żeby nie umieścić w zbiorniku zbyt dużej ilości tłuszczów stałych i zawsze sprawdzaj, czy poziom tłuszczu mieści się między wskaźnikami minimum i maksimum. Po ostygnięciu frytownicy, tłuszcze stałe ulegną skrzepnięciu.

CZYSZCZENIE

- Wyłącz przewód zasilania frytownicy z gniazda.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie i wyczyść je.
- Do czyszczenia nie używaj silnych detergentów ani ostrych szmatek, które mogłyby uszkodzić frytownicę. Umyj frytownicę ciepłą wodą z dodatkiem detergentów. W celu dokładniejszego wyczyszczenia frytownicy, możesz na krótko zanurzyć jej elementy w wodzie z detergentem.
- Dokładnie osusz wszystkie części.
- Pamiętaj o regularnym wymianianiu oleju.

PRZECHOWYWANIE

Urządzenie można przechowywać z olejem wewnątrz zbiornika. Sprawdź, czy pokrywa jest prawidłowo zamontowana, aby uniknąć zanieczyszczenia oleju kurzem.

OCHRONA RODOWISKA

Jeśli urządzenie nie nadaje się już do dalszego użytku, należy je zutylizować w sposób najmniej szkodliwy dla środowiska naturalnego. Należy to uczynić zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami lub dostarczyć urządzenie do najbliższego punktu utylizacji odpadów.

GWARANCJA NIE MA ZASTOSOWANIA W NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKACH:

1. Jeśli powyższe zalecenia nie były przestrzegane.
2. Jeśli urządzenie było eksploatowane niewłaściwie, podczas jego obsługi stosowano siłę lub zostało w inny sposób uszkodzone.
3. Jeśli naprawy lub modyfikacje urządzenia zostały dokonane przez osoby nieupoważnione.
4. Jeśli uszkodzenia były spowodowane awarią sieci zasilającej.

Ze względu na proces ciągłego doskonalenia produktów w zakresie ich funkcjonalności i konstrukcji, firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach bez uprzedniego powiadomienia.

Importer nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku.

Importer

Adexi Group

ВВЕДЕНИЕ

Перед началом использования внимательно прочтите данную инструкцию, чтобы ознакомиться с новой фритюрницей перед началом ее эксплуатации.

Сохраните это руководство для использования в будущем.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- При использовании электрических приборов необходимо соблюдать основные меры безопасности, чтобы уменьшить риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или получения травм. В числе этих мер:
- Перед использованием прибора прочитайте все инструкции.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте рукоятки и ручки.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током и травм не погружайте прибор, шнур электропитания или вилку в воду или другую жидкость.
- При использовании прибора детьми или вблизи них необходимо тщательное наблюдение.
- Если прибор не используется, или вы собираетесь его чистить, обязательно отключите его, вынув вилку из розетки. Перед тем, как устанавливать или снимать детали, а также перед очисткой фритюрницы дождитесь, пока она остынет.
- Не используйте фритюрницу с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоев в ее работе или возникновения любых повреждений. В кофеварке нет деталей, обслуживание которых может выполняться пользователем. Ремонт может выполняться только уполномоченным специалистом.
- Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе.
- Не допускайте свисания электрического шнура со стола или стойки, а также его соприкосновения с горячими поверхностями.
- Можно использовать удлинительный шнур, соблюдая осторожность; однако его электрические характеристики должны быть не ниже характеристик данного аппарата. Удлинительный шнур не должен свисать со стойки или стола, где его можно случайно потянуть или споткнуться об него.
- Не ставьте прибор рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или на нее, а также в разогретую духовку.
- Эта прибор предназначен только для домашнего использования.
- Перед включением вилки в розетку убедитесь, что терморегулятор выключен. Для отключения прибора выключите терморегулятор, а затем, взявшись за вилку, извлеките ее из розетки. Никогда не дергайте за провод и не сгибайте его.
- Перед тем, как извлечь корзину из основного устройства, дайте ей остыть.
- Не пользуйтесь устройством на ковре или виниловой скатерти.
- Не включайте устройство, если емкость для масла пуста.
- Избегайте контакта с горячим маслом.
- Не наливайте в емкость никакую другую жидкость, кроме масла. Не допускайте попадания воды в масло. Это может стать причиной серьезной опасности, т.к. масло может выплеснуться из емкости.

- Кружку можно мыть в горячей мыльной воде. Перед закрытием фритюрницы крышкой всегда проверяйте, чтобы она была сухой.
- При появлении дыма немедленно отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Перед отключением от сетевой розетки переключите терморегулятор в положение наименьшего нагрева.
- При использовании прибора обеспечьте надлежащую вентиляцию.
- Фритюрница работает при очень высоких температурах. Масло и жир при перегревании могут загореться.
 - Будьте особенно осторожны и не оставляйте фритюрницу надолго без присмотра. Не забывайте отключать фритюрницу сразу же после завершения работы.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите крышку, корзину, ручку.
- Вымойте крышку, корзину, ручку, чашу и внешний корпус горячей мыльной водой и тщательно высушите.
- Для удобства при очистке можно снять ручку с корзины.

СБОРКА ФРИТЮРНИЦЫ

- Поместите внешний корпус на ровную сухую и теплостойкую поверхность.
- Прикрепите ручку к корзине.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ФРИТЮРНИЦЫ

- Следует применять жидкое масло, рекомендованное для использования во фритюрницах.
- Убедитесь, что прибор выключен. Медленно залейте требуемое количество масла во фритюрницу (уровень масла должен находиться между минимальной и максимальной

отметками).

- С помощью переключателя терморегулятора установите требуемое значение температуры. Включите прибор.
- Во время нагревания масла будут гореть индикаторы “POWER” и “HEAT”. После нагрева масла до заданной температуры индикатор “HEAT” погаснет. Термостат будет включаться во время нагрева масла и выключаться при достижении заданной температуры.
- Для получения наилучших результатов перед добавлением продуктов всегда дожидайтесь достижения заданной температуры.
- Аккуратно уложите продукты в корзину. Осторожно опустите корзину с продуктами в масло, удерживая ее за ручку.
- Будьте осторожны, масло может разбрызгиваться.
- Всегда отключайте прибор от сети после завершения работы и не оставляйте его включенным без присмотра.
- При использовании твердого жира установите переключатель терморегулятора в положение наименьшего нагрева. Разрежьте твердый жир на куски размером 15-20 мм. Включите фритюрницу и поверните регулятор температуры, чтобы загорелась индикаторная лампочка.
- Когда лампочка погаснет, снова поверните терморегулятор, чтобы лампочка снова загорелась. Повторяйте эту процедуру, пока масло не будет полностью растоплено. Растопив масло, установите регулятор температуры в требуемое положение нагрева.

- Не помещайте во фритюрницу большое количество твердого жира. Убедитесь, что уровень масла находится между минимальной и максимальной отметками. Такой жир снова застынет после остывания фритюрницы.

ОЧИСТКА

- Отсоедините фритюрницу от электросети.
- Перед очисткой дождитесь полного остывания прибора.
- Во избежание повреждения фритюрницы не используйте сильнодействующие или абразивные моющие средства и принадлежности для чистки. Мойте прибор теплой мыльной водой. При необходимости дайте частям прибора немного отмокнуть.
- Тщательно просушите компоненты.
- Регулярно меняйте используемое масло.

ХРАНЕНИЕ

- Прибор можно хранить при наличии масла внутри. Во избежание попадания пыли в масло убедитесь, что крышка установлена правильно.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизацию неработающего электронного прибора следует проводить с наименьшим ущербом для окружающей среды. Прибор должен быть утилизирован в соответствии с местными правилами, в большинстве случаев можно сдать прибор в местный центр по переработке отходов.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ СЛУЧАИ:

1. Если вышеуказанные пункты не соблюдались.
2. Если неправильно осуществлялось техническое обслуживание аппарата, если аппарат подвергался силовому воздействию или был поврежден каким-либо иным образом.
3. Если аппарат ремонтировался, модифицировался или изменялся иным путем лицом, на это не уполномоченным.
4. При сбоях в работе, вызванных перепадами напряжения.

Вследствие нашей постоянной работы по улучшению функциональности и дизайна наших товаров мы оставляем за собой право изменять изделие без предварительного уведомления.

Допустимы ошибки при печати.

Импортер

Adexi Group

